

gastronomía y diseño

Tapas con origen

El restaurante **Dos Pebrots** indaga en el origen de la cocina mediterránea, exquisita y sorprendente. El resultado es una reinterpretación de antiguos recetarios, con un gusto contemporáneo y en formato tapa.

Texto Montse Barrachina Fotografía Joan Cabacés



Las tres figuras responsables de que todo funcione en el Dos Pebrots: de izquierda a derecha, Mario Torres, jefe de sala; Albert Raurich, propietario, y Borja García Ordoño, jefe de cocina.



Algunas propuestas traspasan el horizonte de los conceptos gastronómicos tradicionales. Es el caso del Dos Pebrots, inaugurado el pasado mes de septiembre en el local que ocupaba el mítico Bar Raval, en el barrio canalla de Barcelona. Albert Raurich (doce años en El Bulli y artífice de este proyecto) ha querido respetar el espíritu del anterior establecimiento. Y el nombre del nuevo espacio ya supone toda una declaración de intenciones. La voluntad es rastrear en el acervo gastronómico del Mediterráneo para ofrecer, desde el presente, una curiosa propuesta de tapas y platos, exhibida con un aire desvergonzado y sin encorsetamientos.

El espacio físico también destila carisma, con una organización sutil de ambientes.

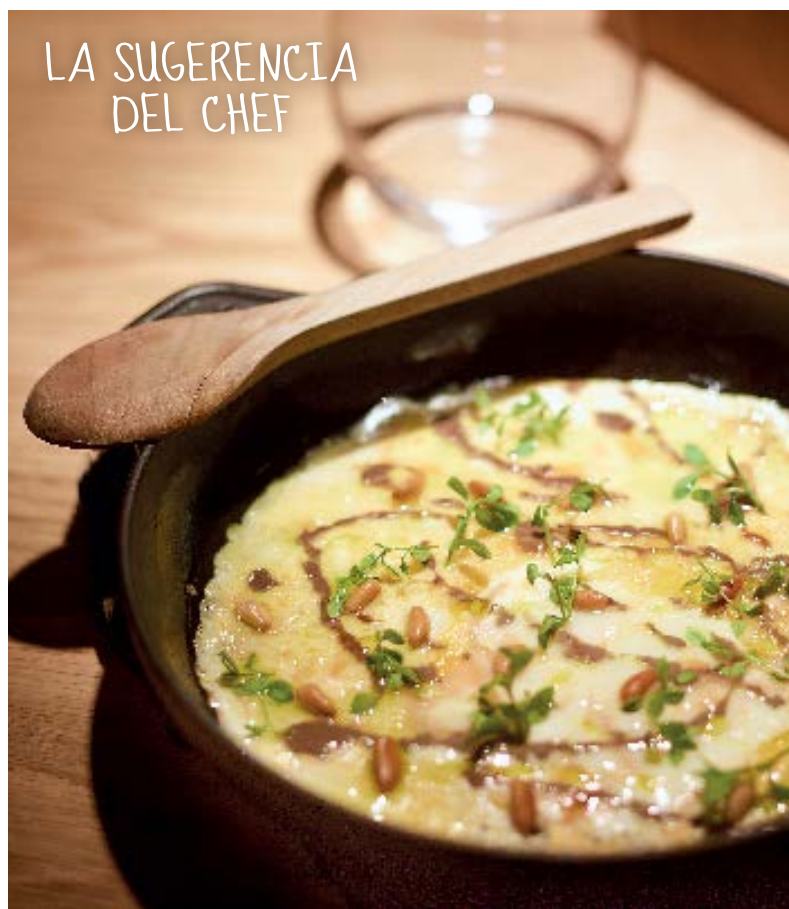
Justo al entrar encontramos el bar, con su típica barra y mesas redondas, en las que no se necesita reserva. Avanzamos y en la zona diseñada como un restaurante nos llama la atención la barra japonesa que bordea la cocina abierta a la sala, donde los cocineros no solo cocinan, sino que también sirven los platos. Al subir al attillo, una espectacular

Dos Pebrots rastrea en el patrimonio gastronómico del Mediterráneo

mesa de madera maciza preside un área prevista para grupos. En cualquier rincón, los clientes pueden saborear los mismos platos por igual.

¿Bar o restaurante?

"Al principio no sabíamos muy bien cómo definirnos", confiesa Albert Raurich. Y se pregunta: "¿Cuál es la diferencia entre un bar bodega y un restaurante? Por un lado, el restaurante tiene esa envoltura de formalidad que nosotros intentamos superar, pero por otro, somos un restaurante porque damos de comer". Para esta aventura ha reclutado a Borja García Ordoño, al frente de los fogones, y a Mario Torres, jefe de sala. Ambos proceden del Dos Palillos, el bar de tapas asiáticas que muy cerca regentan Raurich y su mujer.



Tortilla con hierbas frescas y piñones



media



más de 7 €



30' +
reposo

INGREDIENTES PARA 4

Para la tortilla

• 200 g de huevos • 100 g de caldo de pollo • Aceite de oliva suave • Sal

Para el topping

• 20 g de piñones • Unas hojas de perifollo
• 30 g de garum (salsa de pescado fermentada) • Miel de abeto o similar
• Pimienta negra en grano

Para el aceite de menta y perejil

• Unas hojas de perejil • Unas hojas de menta fresca • Aceite de maíz

ELABORACIÓN

1. Deshojar ligeramente el perejil y la menta eliminando el exceso de tallos. Poner en una batidora eléctrica, junto

con el aceite de maíz, y triturar. Pasar por el colador y un papel de cocina durante 12 horas hasta obtener un aceite cristalino y colorido. Guardar en un recipiente con tapa.

2. Tostar los piñones y dejar que se sequen sobre papel de cocina.

3. Deshojar el perifollo reservando los tallos pequeños. Guardar en la nevera con papel húmedo por encima.

4. En un recipiente mezclar los huevos con el caldo de pollo y la sal. Reservar.

5. Poner al fuego una sartén pequeña, echar aceite, dejar que se caliente bien y añadir 50 g del preparado de huevos. Mover un poco con una cuchara de madera para romper la capa de huevo que se ha formado. Añadir y repartir por encima los piñones, el perifollo, unos toques de garum, unos hilos de miel, la pimienta negra y algunas gotas del aceite de perejil y menta. Servir.

En la base de este nuevo restaurante hay mucho "conocimiento". Su concepto se gestó mientras Albert Raurich desarrollaba los procesos de la cocina japonesa para la Bullipedia del chef Ferran Adrià. Aquí se ha llevado a cabo una ardua labor de investigación sobre el origen de platos, técnicas de cocción, productos principales y elaboraciones intermedias y finales. Así, se han desempolvado recetarios de la antigüedad, como el *De Re Coquinaria*, de Apicius, que data de la Roma imperial, para explicar cómo era la cocina de nuestros ancestros.

Sin palabras

A través de una carta de platos infinitos, descubrimos que en otro tiempo no era inusual cocinar con leche de almendras o que, en el Renacimiento, el salpicón era de vaca y el fricandó de pescado. También nos dejan sin palabras otras propuestas del Dos Pebrots, como los pezones de cerda, de Maldonado, o la tortilla de piñones con hierbas frescas y salsa garum.

La carta de vinos también merece la pena, con alrededor de cien referencias sobre las que se incluyen datos sobre su origen y los tipos de vinificación. Los vinos se pueden saborear en pequeños porrones con el objetivo de diversificar la cata en la mesa. Dos Pebrots será una grata experiencia para quienes desean escharbar en un legado culinario casi olvidado.



DOS PEBROTS

Doctor Dou, 19, Barcelona
Tel.: 938 539 598

Tipo de cocina: Mediterránea contemporánea de origen

Horario: De miércoles a domingo de 13:00 a 23:00 h